

laboratorio, gastronómico

2026/2027



NOSOTROS

Somos una empresa peruana con presencia internacional y más de 25 años de experiencia en consultoría, diseño y equipamiento de proyectos gastronómicos.

En soluciones de equipamiento, representamos a las marcas líderes del sector por su tecnología, calidad y respaldo.

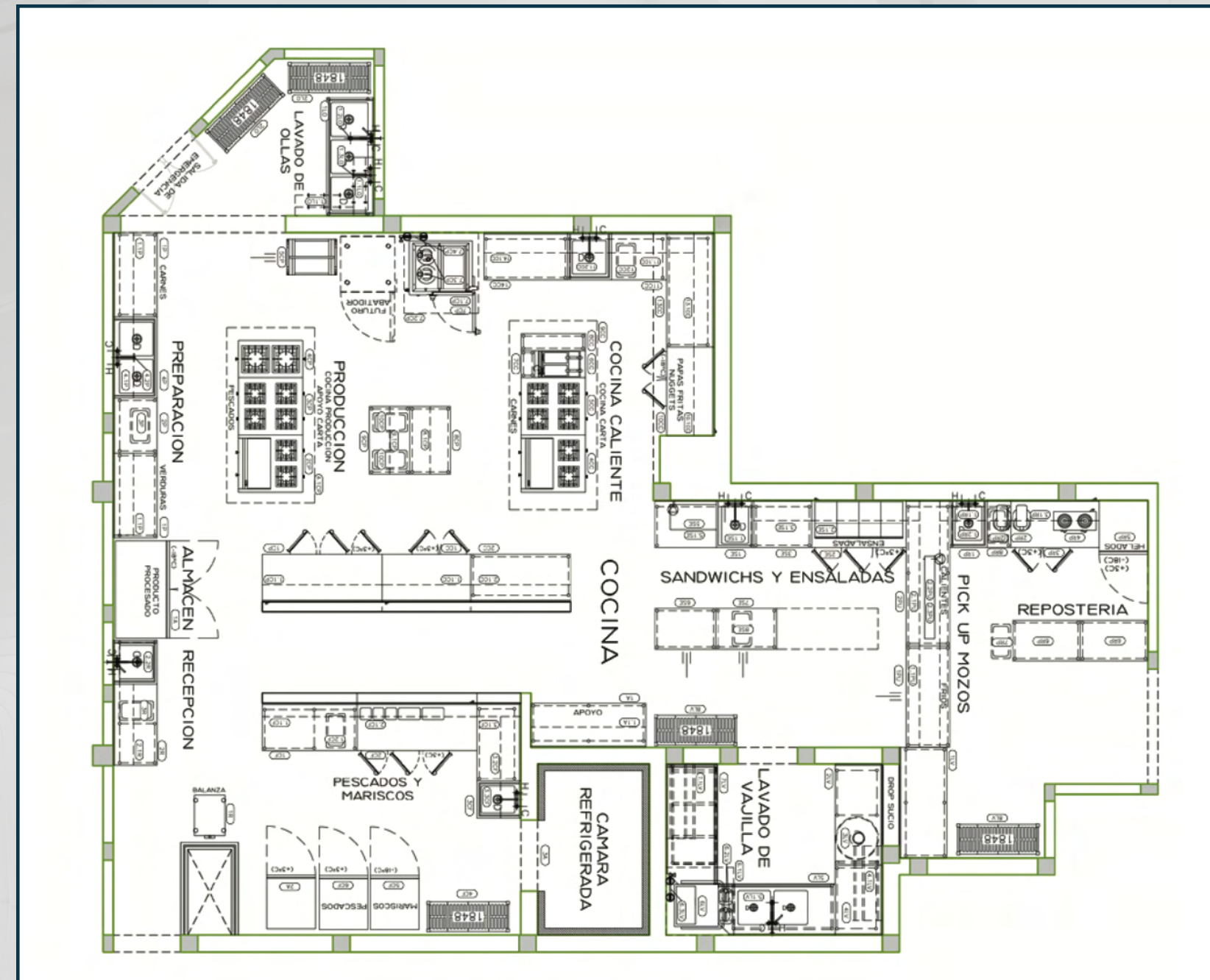
Nuestros principales clientes incluyen campamentos mineros, empresas de catering, clínicas, hospitales, universidades, hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías y colegios.



CONSULTORÍA Y DESARROLLO DE PROYECTOS

Nuestra consultoría en proyectos gastronómicos diseña áreas de alimentos y bebidas, lavanderías y sistemas de residuos. Cada proyecto es personalizado, analizamos los procesos para cumplir con todas las normas de habilitación, seguridad e higiene, brindando nuestros servicios de consultoría a nivel internacional.

Con más de 20 años de experiencia ofrecemos soluciones para los sectores gastronómicos como centros de producción, restaurantes, hoteles, hospitales, comedores, cafeterías y panaderías.





ALMACENAMIENTO INTELIGENTE, OPERACIÓN SEGURA.

Cambro es sinónimo de durabilidad y seguridad alimentaria. Sus soluciones optimizan el flujo operativo en cocina, garantizando higiene, resistencia y máxima vida útil.

Desde sistemas de estantería anticorrosión hasta transporte isotérmico, cada producto está diseñado para soportar las exigencias del servicio profesional.

- Garantía anticorrosión de por vida
- Máxima capacidad de carga
- Soluciones para almacenamiento, transporte y servicio





CAMSHELVING

Hechas de polipropileno,
resistentes y duraderas.

**300 KG
DE CARGA**

ENVASES DE POLICARBONATO

Con tapa de congelamiento.



CAMBRO
MANUFACTURING COMPANY



CAMCART CARRIER

Mantiene la comida a
su temperatura.

**HASTA
4 HORAS**



EXHIBICIÓN QUE CONVIERTE. TECNOLOGÍA QUE CONSERVA.

Las vitrinas Isa combinan diseño italiano, eficiencia energética y conservación precisa para realzar productos como pastelería, gelato y alimentos refrigerados. Su tecnología garantiza temperatura uniforme, visibilidad total y una presentación que impulsa la decisión de compra en el punto de venta.

Ideales para retail gastronómico que busca equilibrio entre estética y rendimiento.

- Conservación estable y uniforme
- Iluminación LED estratégica
- Diseño elegante y funcional
- Alto impacto visual en vitrina

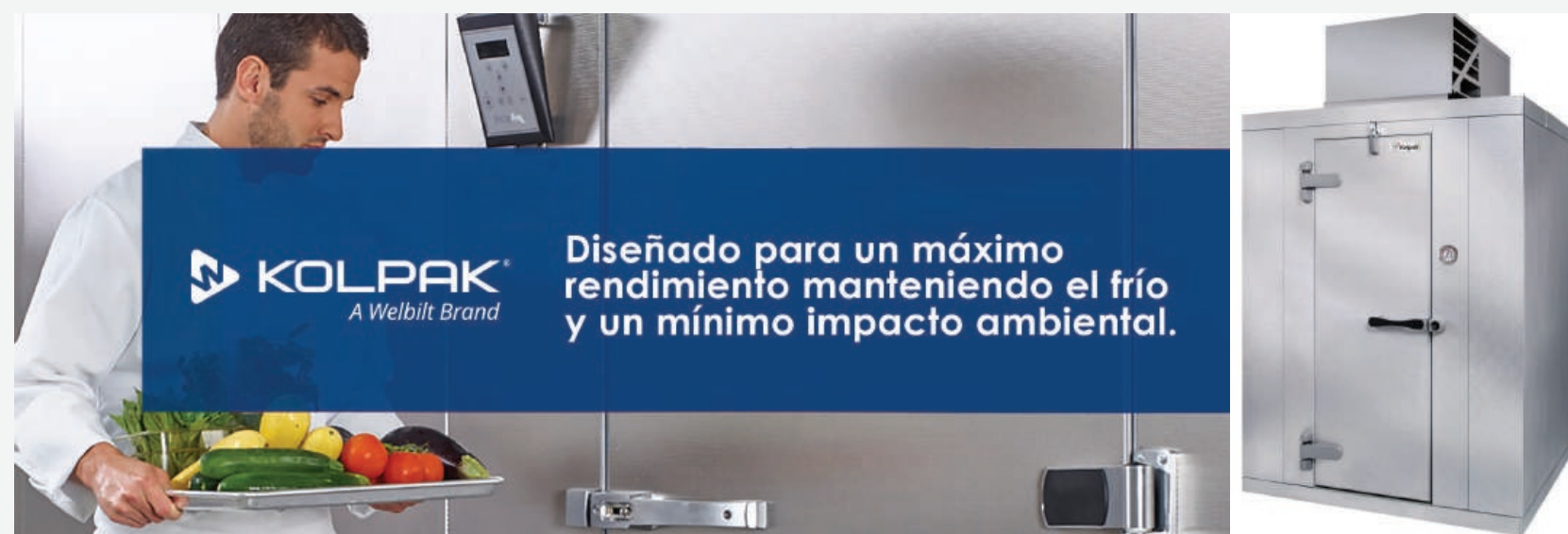




REFRIGERACIÓN PROFESIONAL QUE PRESERVA LA CALIDAD.

Los refrigeradores y congeladores Kolpak están diseñados para mantener ingredientes en condiciones óptimas, respetando frescura, textura y sabor.

Pensados para el ritmo real de restaurantes y hoteles, los equipos Kolpak ofrecen orden, acceso eficiente y una conservación constante que acompaña la mise en place diaria, el almacenamiento de proteínas, vegetales y preparaciones previas.





SISTEMA AFINOX DE CALIENTE A FRÍO EN UN ¡TOUCH!

Afinox integra innovación, eficiencia energética y control absoluto de temperatura. Sus abatidores y armarios refrigerados permiten procesos seguros, rápidos y estandarizados, optimizando tiempos y reduciendo mermas.

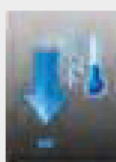
- Abatimiento rápido y controlado
- Construcción en acero inoxidable AISI 304
- Máxima eficiencia y bajo consumo



INFINITY
ALL IN ONE



45 K G



30 K G





DISEÑO ITALIANO QUE ELEVA LA EXPERIENCIA DEL GELATO.

Las vitrinas IFI combinan elegancia, tecnología y conservación perfecta. Diseñadas para mantener el gelato a temperaturas óptimas, integran iluminación estratégica y vidrios templados anticondensación que realzan la presentación del producto y potencian la experiencia visual del cliente.

- Conservación estable a -18 °C
- Diseño sofisticado y funcional
- Iluminación que realza el producto
- Tecnología que evita condensación





REFRIGERACIÓN COMERCIAL DE ALTO RENDIMIENTO.

True combina ingeniería americana con eficiencia energética para garantizar conservación óptima y operación continua en cocinas de alta exigencia.

- Control preciso de temperatura
- Bajo consumo energético
- Diseño robusto y confiable





TRUE T-49-HC



TRUE T-23-HC



TRUE TSSU-48-12-HC



PRODUCTIVIDAD, VELOCIDAD Y PRECISIÓN PROFESIONAL.

Robot Coupe optimiza los procesos de preparación con equipos diseñados para alto rendimiento y máxima uniformidad en cortes, emulsiones y mezclas.

- Más de 50 tipos de corte
- Alto rendimiento por hora
- Fácil limpieza y mantenimiento





ROBOT COOK

Robot de cocina con calor que optimiza el tiempo de preparación, capaz de emulsionar, triturar, licuar, picar, mezclar y amasar con máxima precisión.



CUTTER

Cutter de mesa para picar, triturar, amasar y emulsionar, logrando preparaciones finas en pocos minutos. Disponible en 12 modelos de 2,9 a 11,5 litros..



JUICER

Extractor de jugos profesional para producción rápida y continua, logrando máxima extracción y excelente rendimiento con mínima oxidación. Ideal para alto volumen de servicio.



LICUADORA DE INMERSIÓN

Las licuadoras de inmersión RobotCoupe permiten triturar, mezclar y emulsionar directamente en recipientes de gran capacidad. Son una herramienta práctica y eficiente para sopas, cremas, salsas y purés.



CUTTER HORIZONTAL

Cortadora de vegetales profesional diseñada para optimizar la pre-elaboración. Permite realizar cortes precisos y uniformes de forma rápida, facilitando la preparación y aportando eficiencia.



CORTADORA DE PIE

Cortadora de vegetales de pie diseñada para cocinas con gran volumen de producción. El CL 60 permite procesar grandes cantidades de vegetales de forma rápida y uniforme, optimizando la pre-elaboración y facilitando el trabajo continuo.



TEXTURAS PERFECTAS, CREATIVIDAD Y ALTA PRECISIÓN.

Pacojet transforma ingredientes en preparaciones de textura excepcional. Su tecnología permite trabajar directamente desde el congelador, preservando sabor, color y estructura, y ofreciendo resultados que elevan la calidad final del plato.

Es el procesador ideal para cocinas que buscan la excelencia. Desde helados y sorbetes hasta purés, salsas y rellenos, Pacojet ofrece control absoluto en cada preparación, reduciendo mermas y permitiendo trabajar con exactitud.





POTENCIA INDUSTRIAL PARA OPERACIÓN CONTINUA.

Waring ofrece equipos robustos y versátiles diseñados para alto volumen de trabajo: licuadoras de alta velocidad, freidoras, wafleras y hornos compactos.

- Motores de alto desempeño
- Operación intuitiva
- Ideal para cafeterías y dark kitchens





EFICIENCIA INTELIGENTE PARA COCINAS MODERNAS.

Convootherm integra tecnología ACS+ para control total de vapor, convección y mixto, optimizando tiempos, consumo y estandarización.

- Hasta 30% más eficiente
- Limpieza automática ConvoClean+
- Control digital intuitivo



MERRYCHEF®

COCCIÓN ULTRARRÁPIDA EN ESPACIOS REDUCIDOS.

Tecnología que combina microondas, convección e impingement para resultados hasta 10 veces más rápidos que un horno convencional.

- Compacto
- No requiere ventilación adicional
- Ideal para retail y cafeterías





INGENIERÍA DE COCCIÓN QUE REDEFINE LA EFICIENCIA.

FIGARO

Figaro es la innovadora sartén industrial compacta y extremadamente rápida en el calentamiento. Una nueva tecnología de calentamiento hace que Figaro sea 4 veces más rápida en comparación con una sartén tradicional.

CUCIMIX

Cucimix es un cocedor industrial versátil con un corazón altamente tecnológico. Realizado totalmente en acero inoxidable, es altamente compacto incluso en los modelos de mayor capacidad. Además lleva varios accesorios para poder satisfacer todo tipo de expectativa.



CUCIMIX



FIGARO



FRITURAS PERFECTAS, MAYOR AHORRO DE ACEITE.

Reconocida mundialmente por su eficiencia energética y sistemas de filtrado que prolongan la vida útil del aceite.

- Hasta 10 días de aceite limpio
- Sistema de filtrado automático
- Máxima consistencia en frituras





POTENCIA, PRECISIÓN Y VERSATILIDAD PARA ALTO VOLUMEN.

Cleveland es referente mundial en marmitas, sartenes volcables y equipos de cocción por vapor diseñados para producción intensiva. Sus soluciones permiten mayor rendimiento, control exacto de temperatura y reducción significativa de mermas.

Ideal para hoteles, comedores industriales, clínicas y cocinas de gran escala, Cleveland combina ingeniería robusta con eficiencia energética y facilidad operativa.

- Cocción uniforme y controlada
- Mayor rendimiento en grandes volúmenes
- Ahorro en tiempo y merma
- Construcción industrial de larga duración





POTENCIA Y EFICIENCIA EN COCCIÓN.

Mareno combina rendimiento robusto con diseño inteligente para operación intensiva. Su línea de cocinas y equipos permite control total de la energía, temperaturas precisas y durabilidad en uso continuo.

- Construcción industrial
- Control de temperatura preciso
- Ideal para cocinas de alta producción





VELOCIDAD Y CONSISTENCIA PARA EL SERVICIO DIARIO.

Los microondas profesionales Amana están diseñados para responder al ritmo real de las cocinas comerciales.

Son una solución práctica para recalentar, regenerar y terminar platos de forma rápida y uniforme, manteniendo la calidad del producto en cada servicio.

Pensados para operaciones de alto flujo, los equipos Amana facilitan el trabajo en cocina, reducen tiempos de espera y aseguran resultados consistentes incluso en los momentos de mayor demanda.





COCCIÓN POTENTE, RENDIMIENTO SUPERIOR.

Garland ofrece cocinas, parrillas y hornos comerciales diseñados para operación intensiva sin perder control ni consistencia. Su ingeniería permite flexibilidad y precisión en todas las técnicas de cocina.

- Construcción robusta para trabajo pesado
- Distribución uniforme de calor
- Ideal para restaurantes y cocinas profesionales



Josper®

PASIÓN POR LAS BRASAS.

Josper combina parrilla y horno en un solo equipo, ofreciendo sabor auténtico a brasa con control total y eficiencia operativa.

- Autonomía prolongada
- Sabor intenso y natural
- Ideal para restaurantes premium





LA EXCELENCIA ITALIANA EN PRODUCCIÓN DE HELADO.

Carpigiani es la marca líder en máquinas para helados suaves, gelato y postres congelados. Su ingeniería precisa y rendimiento constante garantizan texturas perfectas, operación confiable y máxima productividad incluso en picos de demanda.

- Tecnología de control de consistencia
- Operación intuitiva
- Máxima fiabilidad para retail y gelaterías





VELOCIDAD, CONSISTENCIA Y RENTABILIDAD EN CADA TAZA.

Bunn es referente mundial en soluciones profesionales para preparación y dispensación de bebidas. Su tecnología garantiza rapidez, precisión y estandarización en cada servicio, optimizando tiempos de atención y maximizando la experiencia del cliente.

Desde cafeterías y hoteles hasta operaciones de alto volumen, BUNN ofrece equipos confiables diseñados para rendimiento continuo y eficiencia energética.

- Preparación rápida y consistente
- Tecnología diseñada para alto flujo
- Soluciones integrales para café y bebidas calientes
- Operación eficiente y rentable





CAFÉ DE ESPECIALIDAD CON EFICIENCIA PROFESIONAL.

Cream de Welbilt es una máquina de café diseñada para ofrecer bebidas de alta calidad con rapidez, consistencia y facilidad de uso. Ideal para operaciones de alto flujo, garantiza extracción precisa, textura perfecta de leche y estandarización en cada taza.

Su tecnología intuitiva permite optimizar tiempos de servicio sin depender exclusivamente de un barista especializado, manteniendo siempre el estándar premium.

- Extracción consistente
- Espuma de leche uniforme
- Operación eficiente y rentable
- Ideal para cafeterías, hoteles y retail



Friulmed

EMPACADORA AL VACIO.

Permite tener un mayor orden y control de los productos almacenados, al cocer los productos empacados al vacío puedes usar hasta - 40% adereso y - 60 % de sal ¡con el mismo sabor!



LITE 30



LITE 40



LIMPIEZA IMPECABLE. RENDIMIENTO PROFESIONAL.

Hobart lidera el estándar mundial en lavavajillas comerciales. Sus equipos garantizan higiene óptima, eficiencia energética y operación continua incluso en entornos de alto volumen.

- Resultados impecables
- Tecnología de ahorro de agua y energía
- Construcción robusta para uso intensivo





INNOVACIÓN Y PUREZA EN LA FABRICACIÓN DE HIELO.

Scotsman redefine el estándar del hielo con una gama de máquinas diseñadas para ofrecer pureza cristalina en cada pieza.

Los equipos Scotsman combinan un diseño intuitivo con una fiabilidad inigualable. No solo fabricas hielo; garantizas la temperatura perfecta y la mejor presentación para cada una de tus bebidas y alimentos.





CALIDAD Y DISEÑO. TRABAJO IMPECABLE TRAS LA BARRA.

Glastender transforma la barra en una estación de trabajo de máxima eficiencia, combinando durabilidad extrema con un diseño ergonómico pensado para el bartender moderno.

Con Glastender, optimizas cada movimiento, reduces los tiempos de servicio y elevas la estética de tu establecimiento con soluciones que definen el estándar de la industria.





EL AIRE DE TU COCINA, SIEMPRE FRESCO Y BAJO CONTROL.

Los sistemas de Halton están diseñados para que el aire en tu estación de trabajo sea siempre agradable y seguro.

Su tecnología Capture Jet™ atrapa el vapor y la grasa de forma inteligente, lo que significa que los extractores trabajan menos pero rinden más, ahorrando energía.



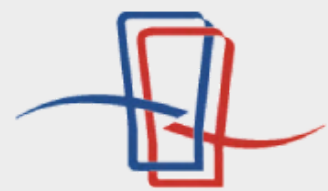


TECNOLOGÍA TÉRMICA QUE CUIDA EL SABOR Y LA TEXTURA.

Los equipos de Hatco están diseñados para que tus recetas mantengan ese punto exacto de frescura y calor, desde el primer minuto hasta el último.

Con una iluminación que resalta lo mejor de tus alimentos y una tecnología de calor uniforme que no reseca.





MATFER BOURGEAT

UTENSILIOS PROFESIONALES PARA CHEFS EXIGENTES.

Fabricados en Francia, los productos Matfer Bourgeat destacan por su precisión, ergonomía y resistencia, pensados para un uso intensivo en cocina profesional.

- 10 años de garantía en ollas
- Alta resistencia térmica
- Diseño funcional y duradero



Amplia variedad de modelos en cuchillos profesionales



Ollas con 10 años de garantía y asas con garantía de por vida



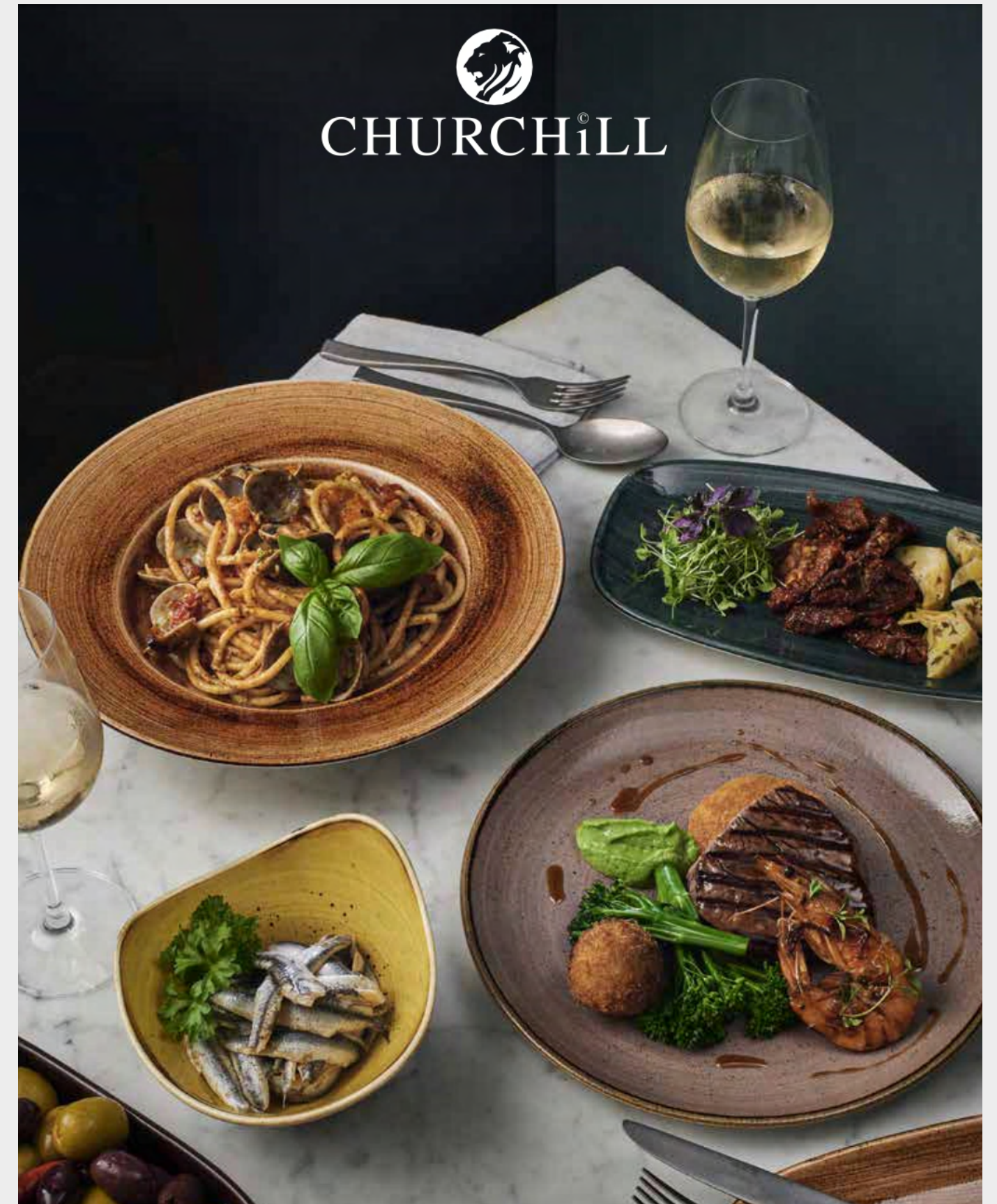
Las espátulas ELVEO de MATFER soportan hasta 260°C de calor



ELEGANCIA QUE POTENCIA TU MESA.

Churchill ofrece porcelana de alta calidad con diseños atemporales y rendimiento superior. Perfecta para restaurantes, hoteles y espacios gastronómicos que buscan una presentación impecable sin compromisos.

- Porcelana duradera y resistente
- Acabados premium
- Amplia variedad de formas y tamaños





DUCK EGG BLUE



BARLEY WHITE



SPICED ORGANGE



CORNFLOWER BLUE



PEPPERCORN GREY



BERRY RED

STONECAST

La vibrante colección “Stonecast” de Churchill, con productos rústicos y decorados a mano, está inspirada en las estaciones cambiantes y los ingredientes frescos.

Esta colección rústica se revive de un diseño de los archivos de Churchill, que se remonta a los días de la fábrica de James Broadhurst (1979).

EL ESCENARIO PERFECTO PARA TUS CREACIONES CULINARIAS.

La porcelana de Schonwald combina una estética moderna y sofisticada con la robustez que exige el uso diario en un restaurante.

Sus piezas no solo son visualmente impactantes, sino que están diseñadas para mantener la temperatura de tus platillos y resistir los golpes y lavados constantes sin perder su brillo.

Con Schonwald, vistes tu mesa con la calidad alemana que tus clientes notarán al primer vistazo.





EFICIENCIA, DURABILIDAD Y AHORRO EN CADA USO.

Las griferías T&S, fabricadas en acero inoxidable de alta resistencia, están diseñadas para optimizar el consumo de agua sin comprometer potencia ni rendimiento. Su ingeniería permite mayor velocidad de trabajo, menor esfuerzo operativo y máxima durabilidad en entornos de alto uso.

- Ahorro significativo de agua
- Operación ágil y ergonómica
- Construcción robusta para uso intensivo
- Mayor eficiencia en procesos de lavado



Limpiadores y detergentes líquidos

Máximo rendimiento. Limpieza inteligente.

Los productos ConvoClean y ConvoCare están formulados específicamente para hornos Convotherm, garantizando higiene profunda, protección del equipo y mayor vida útil. Su sistema optimiza el consumo, reduce residuos y asegura resultados consistentes en cada ciclo de lavado.

CONVOTHERM®

CONVOCARE
(Concentrado para diluir)

Rinde 30 litros



CONVOCLEAN
(Detergente)
Galonera x 10 lt

Limpiadores y detergentes líquidos

Limpieza especializada para máxima eficiencia.

Los productos de limpieza Merrychef están formulados específicamente para proteger el interior del horno y garantizar un rendimiento óptimo en cada ciclo de cocción. Su uso regular prolonga la vida útil del equipo, mantiene la eficiencia térmica y asegura estándares de higiene profesionales.

MERRYCHEF®



SERVICIO POST VENTA

Servicio Técnico y stock de repuestos asegurado con el respaldo de Laboratorio Gastronómico.
Asegure su inversión y adquiera repuestos originales para equipos Frymaster, Dean, True, Robot Coupe, Convothem, Merrychef, Waring, Hobart, entre otros





CONTÁCTANOS

☎ 924 097 706 | 998 128 938

📍 Av. Reducto 1150, Miraflores

🌐 www.laboratoriogastronomico.com

✉ contacto@laboratoriogastronomico.com